



# Hygiene-Netzwerk

Hand in Hand mit starken Partnern

Aktuelles

## Krankheiten aus der Küche

### Hygiene schützt vor Noroviren & Co.

Unglaublich, aber wahr: Obwohl sie täglich mit Wasser in Berührung kommen, sind Spülbecken die hygienischen Problemzonen in jeder Küche. Wie eine repräsentative Studie der Hochschule Anhalt in Bernburg zeigt, gilt das insbesondere in von Männern geführten Küchen. Es wurden insgesamt 390 Küchen von Ein- und Mehrpersonenhaushalten untersucht. Die Forscher beurteilten Sauberkeit und Zustand von Küchengeräten wie Kühlschrank, Schneidbretter, Geschirr, die Nasszone (Spülbecken und Spüllappen) und den Sauberkeitsgrad der Hände.

Die Ergebnisse sind erschreckend. So fällt zum Beispiel die Nasszone in fast allen Haushalten negativ auf: Spüllappen, Abtropffläche und Abfluss sind am stärksten mit Keimen belastet. Bei der Händehygiene gibt es, optimistisch ausgedrückt, ebenso großes Verbesserungspotenzial. Nur knapp ein Drittel der Befragten waschen sich die Hände vor und während der Lebensmitt zubereitung. Dabei fallen vor allem die Männer über 65 Jahren auf. 65 Prozent dieser

Gruppe reinigen sich lediglich bei Verschmutzung ihre Hände.

Dass Hygienemängel keine Bagatellen sind, zeigt eine aktuelle Meldung des Robert-Koch-Instituts: Norovirus-Erkrankungen könnten sich nach einer Rekordwelle im vergangenen Jahr auch in diesem Winter wieder epidemieartig ausbreiten, vermuten die Experten. Eine Infektion mit dem Norovirus führt vorübergehend zu Brechdurchfällen, insbesondere für Senioren kann er in seltenen Fällen auch tödlich sein. Der Erreger breitet sich am häufigsten über virushaltiges Erbrochenes, den Stuhl der Erkrankten und über den Hände- Kontakt und hier insbesondere mit verschmutzten Türgriffen und Flächen aus. Aber auch über virushaltige Speisen oder Getränke ist eine Ansteckung möglich.

Insgesamt hat gut die Hälfte aller Lebensmittelvergiftungen in Deutschland ihren Ursprung in der heimischen Küche.

Quelle: [www.aid.de](http://www.aid.de)

#### Inhalt:

Krankheiten aus der Küche .....	1
Rückverfolgbarkeit bei gemeinnützigen Organisationen.....	2
Klare Argumente für das Leasing .....	3
Internetzugang in Hotels.....	5
Forschungsprojekt gegen Gammelfleisch .....	6
Neuartige Kunststoffolie gegen Keimvermehrung .....	7
Diskussion um Entlastungen von kleinen Lebensmittelbetrieben im Bereich HACCP .....	7

Impressum .....	7
Neues Verfahren zur Schädlingsbekämpfung .....	8
Sauerstoff-Fleisch - Gericht fordert Kennzeichnung .....	9
Klarheit beim Olivenöl .....	9
Neue Mitarbeiter vor Arbeitsantritt anmelden.....	10
Arbeitsrechtliche Folgen der Schuldrechtsmodernisierung .....	10-11
Auflistung der Hygiene-Netzwerk-Partner .....	12

# Rückverfolgbarkeit bei gemeinnützigen Organisationen

Die Kommission der EU äußert sich zur Problematik, die sich für gemeinnützige Organisationen aus der Anwendung der in der Verordnung 178/2002 vorgesehenen Bestimmungen ergeben könnte.

Es wird darauf hingewiesen, dass die Vorschriften zur Rückverfolgbarkeit vom Europäischen Parlament und vom Rat beschlossen worden sind, um die Verbraucher zu schützen. Durch Nachweis der Herkunft der Lebensmittel erleichtern diese Bestimmungen die Rücknahme der für den menschlichen Verzehr ungeeigneten Lebensmittel und die entsprechende Aufklärung der Verbraucher.

Gemeinnützige Organisationen fallen ebenso wie die übrigen an der Lebensmittelkette Beteiligten unter die in Artikel 3 Absatz 2 dieser Verordnung vorgesehene Definition der "Lebensmittelunternehmen". Sie müssen demzufolge für die von ihnen entgegengenommenen und verteilten Lebensmittel entsprechende Rückverfolgbarkeitsmaßnahmen vorsehen.

Generell ist jeder Beteiligte an der Lebensmittelkette verpflichtet, die Lieferanten der von ihm entgegengenommenen Produkte (vorgeschaltete Stufe) und die Empfänger seiner Produkte (nachgeschaltete Stufe) zu registrieren. Allerdings ist bei der

Weitergabe an den Endverbraucher die Registrierung der Empfänger nicht notwendig.

In der Praxis laufen die Dinge somit darauf hinaus, dass die Wohltätigkeitsorganisationen nur verpflichtet sind, die Herkunft der von ihnen entgegengenommene Produkte zu erfassen, gleichgültig, ob diese von anderen Beteiligten der Lebensmittelkette oder von einzelnen Spendern stammen. Eine solche Registrierung kann auf jede geeignete Art und Weise erfolgen - auch durch von Hand ausgefülltes Register - und macht daher keinen Mehraufwand erforderlich.

Die Spender von Lebensmitteln sind ihrerseits Beteiligte an der Lebensmittelkette und als solche verpflichtet, ein entsprechendes Rückverfolgbarkeitssystem einzurichten und systematisch die Empfänger aller ihrer Produkte zu erfassen. Die Tatsache, dass sie Wohltätigkeitsorganisationen beliefern, dürfte daher keine Mehrarbeit oder Mehrkosten verursachen.

Hinzu kommt, dass in Verbindung mit den zuständigen nationalen oder regionalen Behörden besondere Durchführungsbedingungen vereinbart werden können, die zwar die Rückverfolgbarkeit gewährleisten, aber auch die spezifische Besonderheit der Wohltätigkeitsorganisationen berücksichtigen.



Bildquelle: [www.tafel.de](http://www.tafel.de)

# Klare Argumente für das Leasing

**Textiles Leasing ist auf dem Vormarsch. Das gilt nicht nur für große Unternehmen, sondern gerade auch für mittelständische und kleinere Betriebe in Dienstleistung, Handel und Handwerk. So setzten beispielsweise Bäckereien verstärkt auf Corporate Fashion und externe textile Mietdienstleister, die sich um die Kleidung der Mitarbeiter kümmern. Wo liegen die Gründe für das Outsourcing?**

In 2007 konnte der Markt für Berufskleidung einen deutlichen Zuwachs von mehr als sechs Prozent verbuchen. Insbesondere der Mietservice hat hier in den meisten Industrie- und Gewerbebranchen weiter zugelegt, denn er entlastet die Betriebe von dem gesamten Handling der Kleidung.\* Kontinuierlich steigend ist also die Anzahl der Träger, die ihre Berufskleidung über einen Anbieter im Textilservice leasen – auf rund 2,5 Milliarden Euro (2006) schätzt der Industrieverband Textil Service (INTEX) den Umsatz der Branche in Deutschland. Die Tendenz für dieses Marktsegment ist laut Prognosen auch in 2009 weiter wachsend. Den Schwerpunkt bilden hier Industrie, Handel, Handwerk und Gastgewerbe gefolgt vom Hygienebereich sowie diversen Dienstleistungsanbietern.

Warum Leasen?

Beispiel Großbäckerei: Die Hygienevorschriften für die Ausrüstung im Lebensmittelbereich sind exakt einzuhalten, die Kleidung soll dazu stets ordentlich und frisch aussehen. Das alles bedeutet für den Betrieb erheblichen Organisationsaufwand an Auswahl und Anschaffung der richtigen Kleidung sowie der zuverlässigen und vorschriftsmäßigen Pflege der einzelnen Teile. Hier gewährt das textile Leasing die Bereitstellung attraktiver Kollektionen sowie den umfassenden Service, vor allem auch die fachgerechte Pflege sowie die sorgfältige Einhaltung gesetzlicher Schutz – und Hygienevorschriften.

(\*Quelle Branchenreport „Berufsbekleidung“ 2008)

## Hygienisch einwandfrei – rechtliche Vorschriften

Die Hygienevorschriften sind gerade in den Lebensmittelverarbeitenden Betrieben äußerst streng. Verbindliche Richtlinien wie HACCP\* oder die

deutsche DIN 10524 warnen explizit vor der „nachteiligen Beeinflussung der Lebensmittel“ durch unzuverlässige Berufskleidung. Systeme wie z.B. RAL (Deutsches Institut für Gütesicherung) und RABC (Risk Analysis and Biocontamination Control System) sowie die europäische Norm 14065 stellen sicher, dass die mikrobiologische Kontamination von Kleidung vermieden bzw. ein festgelegtes Niveau nicht überschritten wird. Sowohl RABC als auch RAL beschreiben hier sehr genau die Rolle der Textilien in der Personahygiene. Klare Empfehlung liefern sie auch zur Pflege der Berufskleidung: Die dauerhafte Hygiene wird demnach sichergestellt, wenn die eingesetzte Berufskleidung fachgerecht gesammelt, transportiert und gewaschen wird. Eine Wiederaufbereitung im Privathaushalt gilt aus hygienischen Gründen als bedenklich – die Wäsche sollte also nicht in der heimischen Waschmaschine gewaschen werden.

Hier sind die Betriebe mit der Lösung Mietberufskleidung auf der sicheren Seite – so garantiert beispielsweise der textile Mietprofis DBL – Deutsche Berufskleider-Leasing GmbH garantieren mit der Zertifizierung aller DBL-Vertragswerke für die Einhaltung der gesetzlich vorgeschriebenen Normen. Und dies ist für die lebensmittelverarbeitenden Betriebe existentiell – für den Verbraucher Vertrauenssache. Mitarbeiter der amtlichen Überwachung, z.B. des Amtes für öffentliche Ordnung, der Dienststelle für Lebensmittelüberwachung und dem Veterinärwesen, nehmen bei Lebensmittelverarbeitenden Betrieben regelmäßig Proben und führen Hygienekontrollen durch. Um festgestellte Verstöße und Mängel abzustellen, werden hier Beratungen oder nicht selten auch Belehrungen durchgeführt. Bei Nichteinhaltung der aufgeführten Richtlinien warten auf die Betriebe empfindliche Bußgelder.

### Attraktive Corporate Fashion

Neben den unbedingt einzuhaltenden Hygienrichtlinien gibt es weitere Argumente, die für ein Leasing der Berufskleidung sprechen. Ein wichtiges Kriterium für das Handwerk ist der immer bedeutender werdende Aspekt der Corporate Fashion, des einheitlichen und stets gepflegten Auftretes des Personals – er ist entscheidend vor dem Kunden, gleichzeitig wird das Teamgefühl gestärkt. Die DBL als einer der führenden Anbieter für Mietberufskleidung auf dem deutschen Markt bietet hier beispiels-

weise für die Backstube die spezifische Hygienekollektion Euroclean, empfohlen auch vom Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure e.V. (BVLK). Ebenfalls im Programm sind ebenso komfortable wie funktionale und attraktive Kollektionen wie z.B. die Kollektionslinien „Culine“, „4girls“ oder „Caro & Co“. Gerade im Service und im Verkauf macht das Team so einen guten Eindruck, sorgt für hohen Wiedererkennungswert und ist damit die textile Visitenkarte des Unternehmens.

### Finanzielle Aspekte – Ein Kostenbeispiel

Eine Anschaffung, die sich für den Betrieb durchaus lohnen kann. Das nachfolgende Beispiel ist detailliert pro Woche und Mitarbeiter kalkuliert:

Artikel	Einzelpreis
Bluse	0,69 €
Latzschürze	0,45 €
Bundhose 5-Pocket schwarz	0,55 €

#### Ausstattung jedes Mitarbeiters

	Wochenbedarf	Umlaufmenge	Einzelpreis	Gesamtpreis
Bluse	3	7	0,69 €	4,83 €
Latzschürze	2	5	0,45 €	2,25 €
Bundhose	1	3	0,55 €	1,65 €
<b>pro Woche und Mitarbeiter</b>				<b>8,73 €</b>

7 Mitarbeiter x 8,73 € =	61,11 €
Servicegrundgebühr	6,00 €
Umweltgebühr	1,60 €
<b>Gesamt pro Woche</b>	<b>68,71 € zzgl. MwSt.</b>



Die Angebote der DBL werden ganz individuell und auf den Kunden zugeschnitten im persönlichen Gespräch erstellt.

### Was beinhaltet „Full-Service“?

Ein sogenanntes „Rund-um-Sorglos-Paket“ funktioniert auch beim Thema Berufskleidung: So erfolgt bei der DBL am Anfang eine umfassende und persönliche Beratung durch den betreuenden Kundenberater vor Ort. Festgelegt werden dabei nicht nur Kollektion, maßgerechte Ausstattung je Träger und Größen – auf Wunsch mit Firmen-und/oder Namens-Emblem sowie namentlicher Kennzeichnung der Kleidung – sondern auch die gewünschten Wechselintervalle. Zur Dienstleistung gehört zudem der zuverlässige Bring- und Holservice: Zum vereinbarten Zeitpunkt holt der DBL-Servicemitarbeiter die getragene Berufskleidung, gesammelt in einem

von der DBL zur Verfügung gestellten System, ab und tauscht sie gleichzeitig gegen frisch gepflegte aus. Dazu gehört auch die Pflege, Kontrolle, sorgfältige Ausbesserung sowie der Austausch von verschlissener Kleidung. Ein zuverlässiges System, damit entfällt jeder personelle oder organisatorische Aufwand für den Kunden – der Träger findet seine eigene, saubere Kleidung regelmäßig am vorher vereinbarten Ort. Weiterer Pluspunkt des DBL-Systems ist die hohe Flexibilität. Scheidet ein Mitarbeiter aus, wird seine Ausstattung zurückgenommen, neue Mitarbeiter werden unverzüglich in der passenden Kollektionsgröße eingekleidet.

### Fazit Kosten und Aufwand für die Betriebe

Für viele Betriebe ist es hier schon allein aufgrund der Personalkosten günstiger, einen externen Dienstleister zu beauftragen. Sie schonen durch entfallende Anschaffungskosten sowie überschaubare, fest vereinbarte und klar kalkulierte Leasingraten ihr Eigenkapital, erhöhen so ihre Liquidität. Zudem leistet der Betrieb auch Service und Dienstleistungen. Damit spart er sich häufig den deutlichen Organisationsaufwand, unnötige Diskussionen mit dem Per-

sonal über angemessene Kleidung sowie Zeit – und somit auch Geld. Das Leasen von Berufskleidern bleibt zudem auch gewerbesteuerlich weiter interessant. Hinzu kommt die garantierte Einhaltung der strengen gesetzlichen Hygienevorschriften und ein dauerhaft gepflegter und einheitlich attraktiver Auftritt der Mitarbeiter in der Backstube und hier der Frischetheke – das alles sind Argumente, die für Mietberufskleidung sprechen und die jeder Betrieb für sich sorgfältig abwägen sollte.

### +++ Arbeitsschutzartikel jetzt auch kaufen +++

Ergänzend zum bekannten Leasing-Service können Sie jetzt über die DBL Arbeitsschutz- und Handels-GmbH auch Arbeitsschutzartikel kaufen. Fordern Sie den aktuellen Katalog unter **Tel. 0800 / 6 64 82 78** an oder bestellen Sie bequem im Internet unter [www.dbl-arbeitsschutz.de](http://www.dbl-arbeitsschutz.de)



## Internetzugang in Hotels

Der Hotelverband Deutschland (IHA) hat gemeinsam mit dem DEHOGA Hessen ein Merkblatt erarbeitet, das Hoteliers mehr Rechtsklarheit bei Internetzugängen für Gäste in Hotels bringt. Unter Einbeziehung der aktuellen Entwicklungen in der Rechtsprechung werden Haftungsrisiken für den Hotelier und gleichzeitig Lösungen zu deren Minimierung aufgezeigt. Speziell für die Praxis enthält das Merkblatt „Hinweise zur Internetnutzung im Hotel für den Gast“, welche der Hotelier seinen Gästen aushändigen kann.

In Zeiten moderner Kommunikation gehört es schon zum Standard, dass dem Gast im Hotel ein drahtloser oder drahtgebundener Zugang zum Internet geboten wird. Was für den Hotelier Service und für den Gast ein wichtiges Kriterium bei der Hotelwahl ist, birgt jedoch Haftungsrisiken in sich. Illegale Downloads können Urheberrechtsverletzungen und empfindliche Geldbußen nach sich ziehen. Kinderpornographie oder Volksverhetzung sind Straftaten, die zunehmend in der Anonymität des Internets ver-

übt werden. Hat der Hotelier seinen Internetzugang nicht ausreichend gesichert, könnte er für diese Vergehen seiner Gäste oder Dritter haftbar gemacht werden. Experten raten deshalb bei der Planung und beim Aufbau von W-LAN-Hotspots im Hotel, Sicherheitsüberlegungen eine Schlüsselrolle zukommen zu lassen.

Das Merkblatt hilft dem Hotelier, die richtige Zugangslösung für sein Hotel zu finden. Die im Merkblatt enthaltenen Nutzungsbedingungen, kann der Hotelier seinen Gästen in übersichtlicher Form vorlegen. Sie enthalten ohne Gewähr die aus Sicht des Hotelverbandes Deutschland wichtigen Aspekte, über welche der Hotelier seinen Gast bei der Benutzung des Internetzugangs im Hotel aufklären sollte.

Eine Nutzung des Merkblattes ist unter Nennung der Urheberschaft des Hotelverbandes Deutschland kostenfrei möglich.

Quelle: Dehoga BW [www.dehogabw.de](http://www.dehogabw.de)

# Forschungsprojekt gegen Gammelfleisch

**In einem Forschungsprojekt der Universität Leipzig entwickeln Wissenschaftler jetzt eine neue Färbestrategie im Kampf gegen minderwertige Ware. Auf eine derartige Kennzeichnung einigten sich vor kurzem auch die Verbraucherschutzminister von Bund und Ländern.**

## Schlachtabfälle sicher kennzeichnen

In den letzten zwei Jahren wurden deutschlandweit tausende Tonnen verdorbenes, abgelaufenes oder minderwertiges Fleisch beschlagnahmt. Der jüngste Fall: Memmingen/Wertingen, Bayern. Vor wenigen Wochen wurden dort etwa 200 Tonnen sogenanntes K3-Fleisch beschlagnahmt. D. h. Fleisch, das nicht für den Verzehr durch Menschen tauglich ist, sondern normalerweise zu Hunde- und Katzenfutter verarbeitet wird. Ein Großhändler hatte die Ware umetikettiert, um sie anschließend, vermutlich für die Herstellung von Dönerfleisch, weiterzuverkaufen.

Das solche kriminellen Aktionen nicht mehr möglich sind, dafür wollen nun die Wissenschaftler der Universität Leipzig sorgen. "Die Idee ist, das K-3 Material sichtbar zu kennzeichnen. Das soll die irrtümliche oder absichtliche Fehlnutzung der Schlachtabfälle verhindern", so Prof. Manfred Coenen vom Institut für Tierernährung, Ernährungsschäden und Diätetik. "Wir suchen momentan nach einer geeigneten Substanz für die Markierung von Schlachtabfällen - das sind beispielsweise bestimmte Gewebeabschnitte, Haut und Stichfleisch vom Hals. Der Farbstoff muss hitze- und kältebeständig, gesundheitlich unbedenklich und auch noch bei hohem Verdünnungsgrad gut sichtbar bzw. mit einfachen photometrischen Verfahren nachweisbar sein."

## Nach einem Jahr der Praxistest

Ist die passende Markersubstanz gefunden, muss überlegt werden, wie der Färbeprozess kostengünstig und unproblematisch in den Ablauf der Schlachtbetriebe integriert werden kann. "Wir können den Farbstoff nicht einfach mit einem Löffel über das Fleisch werfen", so Coenen. "Wir brauchen auch eine technische Lösung für die Einleitung des Farbstoffes ins K3-Material. Das muss billig sein. Alles andere ist unpraktikabel." Coenen hofft, binnen eines Jahres die Vorarbeiten abzuschließen und in den Praxistest zu wechseln. Übernehmen wird die-

sen Test das Institut für Lebensmittelhygiene der Universität Leipzig unter Leitung von Prof. Ernst Lückner, der mit Prof. Coenen kooperiert. Während einer Modellschlachtung wird die Methode auf Tauglichkeit geprüft und bei Erfolg danach in einem lokalen Großschlachtbetrieb ausprobiert.

## Abfallfleisch notwendig für Futtermittelproduktion

Unter Gesichtspunkten der Lebensmittelsicherheit und Ökonomie ist das erwartete Verfahren von hoher Bedeutung. Coenen erklärt: "Ein Wegwerfen von umgangssprachlich als Gammelfleisch bezeichneten Schlachtabfällen beim Produktionsprozess sei ökologisch nicht tragbar". Das K3-Material trägt ja prinzipiell keine Keime, sondern ist nur für den Menschen genussuntauglich. "Es soll und muss für die Herstellung von Futtermitteln für Fleischfresser verwendet werden." Das Verfahren wird also die Sicherheit der Verbraucher gewährleisten, ohne die Futtermittelproduktion zu behindern.

## Niedersächsischen Ministerium fördert Forschungsprojekt

Bereits vor einem Jahr machte sich Prof. Coenen Gedanken darüber, wie man den Fleischskandalen Einhalt gebieten könne. Er recherchierte und traf dabei auf die Anwendung von Farbstoffen zur Fleischttypmarkierung in Australien. Daraufhin unterbreitete er dem Niedersächsischen Ministerium für den ländlichen Raum, Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz Anfang des Jahres seine Projektskizze und traf auf Zustimmung. Das Projekt wird seither vom Niedersächsischen Ministerium gefördert. Das Vorhaben traf nun auch auf weitere Zustimmung: Die Verbraucherschutzminister aller Bundesländer einigten sich vergangene Woche in Baden-Baden auf eine bundesweite Kennzeichnungspflicht von Abfallfleisch mit Farbstoffen.

Quelle: Universität Leipzig, Pressemitteilung vom 20.09.2007

## Neuartige Kunststoffolie gegen Keimvermehrung

Wissenschaftler der ETH Zürich haben eine Folie entwickelt, die mit Nanopartikeln aus Silber und Calciumphosphat beschichtet ist. Diese neue Folie ist für Bakterien tödlich und kann in der Lebensmittelindustrie ebenso wie in Krankenhäusern eingesetzt werden und ist darüber hinaus selbstdesinfizierend. In Tests reduzierte sich zum Beispiel die Anzahl von Escherichia coli innerhalb von 24 Std. von einer Million Keimen auf weniger als ein Bakterium. Die Mikroorganismen nutzen Calcium für ihren Stoffwechsel. Die 20 – 50 Nanometer großen Calciumphosphat-Partikel werden von den Bakterien als Nahrung aufgenommen. Dabei werden tausende aufge-

tragene 1 – 2 Nanometer kleine Silberpartikel freigegeben, die die Mikroorganismen abtöten und die Keimvermehrung verhindern. Die entwickelte Polymerfolie sondert Silber nur gezielt und in der richtigen Dosis ab, wenn wachsende Keime in der Nähe sind und auch nur die Menge die als Calciumphosphat konsumiert werden. Dies schont nach eigenen Angaben des Forscherteams die Umwelt und reduziert die Kosten deutlich. Der großflächige Einsatz erfolgt vorerst an neuralgischen Punkten der Keimübertragung (Türklinken, Betten, Sanitäreinrichtungen) in schweizerischen Spitälern.

Quelle: Lebensmittelkontrolleur 01/2009

## Diskussion um Entlastungen von kleinen Lebensmittelbetrieben im Bereich HACCP geht weiter

Auf europäischer Ebene ist die Lockerung bestimmter Hygienevorschriften für kleine Lebensmittelunternehmen geplant. Das Europäische Parlament hat sich für die von der Kommission eingeleitete Initiative zum Bürokratieabbau ausgesprochen. Konkret geht es um die vorgeschriebenen umfangreichen Kontroll- und Dokumentationspflichten im Rahmen von HACCP. Für kleine Betriebe ist die Erfüllung dieser Pflichten mit einem großen zusätzlichen Aufwand verbunden. Die Vorschläge wurden an den Europäischen Ministerrat weitergeleitet, dessen Einstellung zu diesem Thema bisher nicht bekannt ist.

Das Bundesverbraucherschutzministerium hat derzeit eine Änderungsverordnung in Arbeit, welche die bisherigen Durchführungsbestimmungen zum Gemeinschaftsrecht betrifft. Damit soll die Fortführung traditioneller Herstellungsweisen ermöglicht werden. Geplant ist u. a. für Lebensmittel, die mit rohen Eibestandteilen hergestellt und nicht durcherhitzt werden, die früheren Regeln der Eiproduktverordnung beizubehalten. Mit dieser Verordnung sollen auch Regelungen für Lebensmittelunternehmen mit geringem Produktionsvolumen getroffen werden.

Quelle: Lebensmittelkontrolleur 01/2009

### IMPRESSUM

Der Hygiene-Netzwerk Report ist ein Entscheider-Medium für Gastronomie, Hotellerie, Catering, Gemeinschaftsverpflegung, den Lebensmitteleinzelhandel, Fleischerei, Bäckerei und Konditorei sowie den Bereich Health-Care

### HERAUSGEBER:

Hygiene-Netzwerk,  
eine Dienstleistung  
der Fa. Hygiene-Forum  
Neckarstraße 3  
68753 Waghäusel  
Tel.: 07254 / 77 95 28  
info@hygiene-netzwerk.de  
[www.hygiene-netzwerk.de](http://www.hygiene-netzwerk.de)

### REDAKTION:

Rainer Nuss  
Neckarstraße 3  
68753 Waghäusel



## Neues Verfahren zur Schädlingsbekämpfung durch Schockgefrieren mit CO<sub>2</sub>-Schnee

(Kaiserslautern, Februar 2009). Der Einsatz von Bioziden ist nicht immer unproblematisch. Aus diesem Grunde wurde das Biozidgesetz implementiert, mit dem Ziel, den Verbrauch an Bioziden zu reduzieren und die Entwicklung und Anwendung von Umwelt-, Verbraucher- und Anwenderschutz zu fördern. Eine Lösung stellt der Einsatz von CO<sub>2</sub>-Schnee zum Schockgefrieren der Schadinsekten dar. Darauf wies Dr. Gerhard Karg, öffentlich bestellter und vereidigter Sachverständiger für Schädlingsbekämpfung, aus Kaiserslautern, hin.

Nach erfolgreichem Einsatz des Verfahrens zur Bekämpfung von Schädlingen durch Schockgefrieren in Skandinavien, USA, Australien und Japan ist das System jetzt auch in Deutschland verfügbar. Es handelt sich um ein innovatives, umweltfreundliches Verfahren bei dem die Schädlinge mit Hilfe von CO<sub>2</sub>-Schnee abgetötet werden.

Das mobile Cryonite-System besteht aus einem Kohlendioxidbehälter, der mit einem Steigrohr ausgestattet ist, einem druckfesten Schlauch und einer speziellen Lanze mit der der CO<sub>2</sub>-Schnee mit einer Partikelgröße generiert wird, der einen maximalen Kontakt mit den Schadinsekten ermöglicht. Der auf die Schadinsekten ausgebrachte CO<sub>2</sub>-Schnee hat eine Temperatur von ungefähr -78°C. Durch die Verdampfung wird den getroffenen Schadinsekten sehr schnell Energie in Form von Wärme entzogen. Das in den Zellen der Schädlinge vorhandenen Wasser gefriert und dehnt sich dabei so aus, dass die Zellen platzen. Damit können alle Entwicklungsstadien der

Schädlinge (vom Ei bis zum erwachsenen Tier) abgetötet werden.

Das Verfahren zeichnet sich dadurch aus, dass keine giftigen Rückstände auf den behandelten Materialien verbleiben. So können behandelte Räume, wie z.B. Hotelzimmer, sofort wieder benutzt bzw. weitervermietet werden und es kommt zu keinen finanziellen Einbußen durch Ausfallzeiten. Nach Behandlungen von Arbeitsgeräten/Maschinen oder Räumen kann z.B. in der Lebensmittelproduktion sofort weitergearbeitet werden, es muss nichts abgedeckt oder anschließend gereinigt werden, während der Behandlung produzierte Lebensmittel können verkauft werden. Auch in Privathaushalten kommt es z.B. bei der Bekämpfung von Flöhen, Staubläusen, Fruchtfliegen und anderen Schädlingen zu keinerlei Umweltbelastung.

Bei dem eingesetzten CO<sub>2</sub> handelt es sich um ein Recyclingprodukt aus der Industrie, so dass bei der Gewinnung kein zusätzliches Treibhausgas freigesetzt wird.

Weitere Informationen erhalten Sie unter

[www.schneemeister.com](http://www.schneemeister.com)

oder bei B.U.G.S., Dr. Gerhard Karg,

Tel. 0631 350 3379, Fax 0631 350 3389

E-Mail: [info@bugs.de](mailto:info@bugs.de),

Homepage: [www.karg-bugs.de](http://www.karg-bugs.de)

Quelle: Dr. Gerhard Karg, B.U.G.S.,

ö.b.u.v. Sachverständiger für Schädlingsbekämpfung



Bisse  
von  
Bettwanzen





# Sauerstoff-Fleisch - Gericht fordert Kennzeichnung

**Ein Supermarkt-Betreiber hat im Februar eine juristische Niederlage erlitten. Das Verwaltungsgericht Braunschweig wies die Klage des Geschäftsmanns gegen die vom Landkreis auferlegte Kennzeichnungspflicht für mit Sauerstoff behandeltes Frischfleisch zurück.**

**Urteil:** Das Verwaltungsgericht hat die Klage eines Supermarkt-Betreibers aus dem Nordkreis zurückgewiesen. Mit Sauerstoff behandeltes Fleisch muss gekennzeichnet werden. Zum ersten Mal hat damit bundesweit ein Gericht entschieden, dass auf diese Weise behandeltes Fleisch gekennzeichnet werden muss.

„Das Verfahren der Behandlung mit Sauerstoff ist zugelassen, weit verbreitet und unbedenklich. Es sorgt lediglich dafür, dass die natürliche Verblässung des Fleisches drei bis vier Tage später einsetzt. Die Qualität der übrigen Ware gleichen Frischgrads ist jedoch nicht schlechter.“ Die vorsitzende Richterin erklärte, dass es hier nicht um Gammelfleisch oder Dioxinbelastung geht, es müsse in diesem konkreten Fall geklärt werden, ob die Gesetze eine Kennzeichnung vorschreiben.

Das bestritt der Rechtsanwalt des Klägers, und nahm wie folgt Stellung: „Es geht immer noch um Frischfleisch, nicht um eine Fleischzubereitung“. Der

Ware werde außer Sauerstoff kein zusätzlicher Stoff beigemischt. Allerdings sei er offen für eine einvernehmliche Regelung mit der zuständigen Behörde.

Dazu kam es nicht: Die Parteien einigten sich nicht auf eine Formulierung für die Kennzeichnung. Das Gericht entschied – und bestätigte die Position der Überwachungsbehörde „Die Kunden kaufen Fleisch nach dem Aussehen. Wenn das behandelte Fleisch frischer wirkt als das unbehandelte, könnte es zu einer Irreführung der Verbraucher kommen“, so die Richterin.

Wenn dieses Urteil rechtskräftig wird, dürfte es Konsequenzen für den gesamten Einzelhandel haben. Bis dahin könnte noch Zeit vergehen. Anwalt G.: „Wir werden das Urteil genau prüfen, aber ich denke schon an Berufung.“

Quelle: [www.aller-zeitung.de/newsroom/topthema/art3437754448](http://www.aller-zeitung.de/newsroom/topthema/art3437754448)

## Klarheit beim Olivenöl

Für die Kennzeichnung von Olivenöl gelten ab 1. Juli 2009 neue Regeln. Für natives und natives Olivenöl extra ist dann eine verpflichtende Herkunftskennzeichnung vorgeschrieben. Die EU-Mitgliedstaaten haben einen entsprechenden Vorschlag der EU-Kommission angenommen. Anbaubedingt und auf Grund lokaler Extraktions- oder Verschnitttechniken je nach geografischem Ursprung können Qualität und Geschmack dieser Öle deutliche Unterschiede aufweisen. Öle, die nur aus einem Land stammen, erhalten den Namen des Ursprungslandes. Mischungen werden mit „Verschnitt von Olivenölen aus der Gemeinschaft“, „Verschnitt von Olivenölen aus Drittländern“ oder Verschnitt aus beiden Herkunftsgebieten gekennzeichnet.

Quelle: [http://ec.europa.eu/agriculture/quality/index\\_de.htm](http://ec.europa.eu/agriculture/quality/index_de.htm)



Bildquelle: [www.kaeschuette.de/images/bild\\_olivenoel\\_main.jpg](http://www.kaeschuette.de/images/bild_olivenoel_main.jpg)

Bestimmte Begriffe wie fruchtig, grün, reif, mild und ausgewogen dürfen bei der Etikettierung von nativem und nativem Olivenöl extra verwendet werden.

# Meldepflicht: Neue Mitarbeiter vor Arbeitsantritt anmelden

Die Betriebe der Hotellerie und Gastronomie müssen seit 1. Januar 2009 eine wichtige Änderung beachten. Alle neuen Mitarbeiter sind bereits vor Arbeitsantritt elektronisch bei der Deutschen Rentenversicherung anzumelden. Außerdem müssen Mitarbeiter darauf hingewiesen werden, dass sie ein gültiges Personaldokument mit sich zu führen haben. Der Sozialversicherungsausweis reicht nicht mehr aus.

Im Gegensatz zur regulären Meldung zur Sozialversicherung, die nach wie vor an die Krankenkassen der Beschäftigten zu erfolgen hat, muss die Sofortmeldung an die Datenstelle der Rentenversicherungsträger in Würzburg (DSRV) übermittelt werden. Dort werden die entsprechenden Daten zentral gespeichert, was es den Kontrolleuren der Finanzkontrolle Schwarzarbeit künftig ermöglichen soll, durch einen Datenabgleich schneller unangemeldete Arbeitnehmer ausfindig zu machen.

**Wichtig:** Die Meldung muss der Arbeitgeber spätestens am Tag der Beschäftigungsaufnahme und damit unabhängig von der Monatsabrechnung vornehmen. Anzugeben ist auch die Betriebsnummer des Arbeitgebers, der Vor- und Nachname des Beschäftigten, sein Eintrittsdatum sowie seine Sozialversicherungsnummer.

### Betriebsnummer beantragen

Um Nachteile zu vermeiden, sollten Unternehmen, die noch keine Betriebsnummer haben und erstmalig Mitarbeiter einstellen, umgehend eine Betriebsnummer beim Betriebsnummer-Service der

Bundesagentur für Arbeit beantragen. Ist die Sozialversicherungsnummer des Arbeitnehmers nicht bekannt, so verlangt die Deutsche Rentenversicherung auch die Angabe der vollständigen Adresse des Beschäftigten sowie seine Geburtsdaten. Wird die Sofortmeldung nicht am Tag der Arbeitsaufnahme des Arbeitnehmers durch den Arbeitgeber vorgenommen, so drohen erhebliche Bußgelder.

**Wichtig:** Die Verpflichtung zur Meldung von Arbeitnehmern betrifft auch geringfügig Beschäftigte, nicht ständig Beschäftigte und auch Mitarbeiter die sich noch im „Schnupper-Praktikum“ oder Probe-Arbeitsverhältnis befinden.

### Personalausweis künftig Pflicht

Die Betriebsinhaber sind seit dem 1. Januar 2009 verpflichtet, die Mitarbeiter darauf hinzuweisen, dass sie während der Arbeitszeit auch ein gültiges Personaldokument (Personalausweis, Reisepass, Ausweis- oder Passersatz) mitzuführen haben und dieses bei Kontrollen als Identitätsnachweis den zuständigen Behörden vorlegen müssen. Der Sozialversicherungsausweis genügt zukünftig nicht mehr. Der Arbeitgeber hat die einmalige Hinweispflicht gegenüber den Mitarbeitern und sollte aus Beweis Zwecken dies auch dokumentieren und zu den Personalakten geben.

Die Meldepflicht gilt auch abends, am Wochenende und an Feiertagen.

Quelle: DehogaBW [www.dehogabw.de](http://www.dehogabw.de)

# Arbeitsrechtliche Folgen der Schuldrechtsmodernisierung

Zum 01. Januar 2002 ist die sogenannte Schuldrechtsmodernisierung in Kraft getreten. Diese führte dazu, dass das Recht betreffend die Allgemeinen Geschäftsbedingungen zu einem großen Teil auch auf das Arbeitsrecht Anwendung findet, also auch auf Arbeitsverträge, was bis dato nicht der Fall war. Im Ergebnis bedeutet dies, dass auch arbeitsvertragliche Regelungen jetzt einer – recht restrikti-

ven – Inhaltskontrolle unterliegen. Inzwischen hat das Bundesarbeitsgericht (BAG) immer weitergehend Arbeitsvertragsklauseln für unwirksam erklärt, die den Arbeitnehmer nach der Auffassung des BAG zu stark benachteiligen. Einige bedeutsame Entscheidungen des BAG werden nachfolgend zusammenfassend dargestellt.

## 1. Das TRANSPARENZGEBOT

Auch arbeitsvertragliche Klauseln müssen „transparent“ sein. Unklar formulierte Regelungen, die zu Lasten des Arbeitnehmers gehen könnten, sind daher im Regelfall unwirksam. Dies gilt auch für Vergütungsregelungen. Unklare Bestandteile zum Beispiel einer Bonusregelung, die den Arbeitnehmer benachteiligen, sind gedanklich zu streichen. Die übrigen für den Mitarbeiter günstigen Bestandteile der Vereinbarung bleiben aber bestehen und damit unter Umständen eine Regelung, die den Arbeitgeber zur Zahlung eines Bonus verpflichtet, der über die eigentlich gewollte Verpflichtung hinausgeht. Haben die Arbeitsvertragsparteien zum Beispiel – obwohl dies im Arbeitsvertrag so vorgesehen war – für ein bestimmtes Jahr keine Zielvereinbarung getroffen, so kann der Arbeitnehmer vom Arbeitgeber deswegen Schadensersatz verlangen. Über die Ziele hat das Gericht unter Würdigung aller Tatsachen nach freier Überzeugung zu entscheiden. Dabei wird grundsätzlich vorausgesetzt, dass realistische (also erreichbare) Ziele vereinbart werden, was für einen vollen Bonusanspruch streitet.

(BAG, Urteile vom 24.10.2007 und 12.12.2007)

## 2. SCHRIFTFORMERFORDERNIS

Viele Arbeitsverträge weisen sogenannte Schriftformklauseln auf. Danach müssen Änderungen und Ergänzungen schriftlich vereinbart werden. Manche Schriftformerfordernisse sind „qualifiziert“. In diesem Falle ist vorgesehen, dass auch die Aufhebung des Schriftformerfordernisses ihrerseits der Schriftform bedarf. Schon bislang gab es die Rechtsprechung, dass dann, wenn ein Schriftformerfordernis nicht qualifiziert ist, nur mündlich getroffene Abreden dennoch wirksam sind. Das BAG geht davon aus, dass die Parteien sich dann, wenn sie einen Zusatz nur mündlich getroffen haben, durch schlüssiges Verhalten auch dahingehend erklärt haben, dass sie zeitgleich das Schriftformerfordernis aufgehoben haben. Jetzt geht das BAG wohl noch einen Schritt weiter und hält mündliche Zusatzabreden auch dann für wirksam, wenn sich im Arbeitsvertrag ein qualifiziertes Schriftformerfordernis findet. Es stützt sich hierbei auf § 305b BGB, wonach individuelle Vertragsabreden Vorrang vor Allgemeinen Geschäftsbedingungen haben, und zwar unabhängig davon, ob die Individualvereinbarung ausdrücklich oder stillschweigend getroffen wurde.

(BAG, Urteil vom 25.04.2007)

## 3. SONDERZUWENDUNG

Oftmals befinden sich hinsichtlich einer Sondervergütung im Arbeitsvertrag Regelungen dahingehend, dass es sich hierbei um „freiwillige und jederzeit widerrufliche Zuwendung“ handelt. Das BAG hält eine solche Regelung für intransparent und damit unwirksam. Es erblickt schon in den Worten „freiwillig“ einerseits und „jederzeit widerruflich“ andererseits einen Widerspruch. Eine freiwillige Zahlung sei eben „freiwillig“, während eine vorgesehene Widerrufsmöglichkeit voraussetzt, dass zunächst einmal ein (echter) Anspruch entstanden sei. Außerdem hält das BAG jetzt in jedem Falle einen „sachlichen Grund“ für einen Widerruf für erforderlich. Eine zugesagte Sonderzuwendung kann also nicht frei widerrufen werden, sondern es bedarf einer Regelung, wonach dies nur in besonderen Fällen zulässig ist, nämlich zum Beispiel bei einer wirtschaftlichen Notlage des Unternehmens, bei einer unterdurchschnittlichen Leistung des Arbeitnehmers, bei einer Änderung seiner Tätigkeit oder einer schwerwiegenden Pflichtverletzung.

## 4. MEHRARBEITSVERGÜTUNG

In vielen Arbeitsverträgen findet sich eine Regelung, wonach mit der arbeitsvertraglich vorgesehenen Vergütung sämtliche etwaigen Über- und Mehrarbeitsstunden abgegolten und erledigt sein sollen. Der Mitarbeiter soll also keine Möglichkeit haben, zum Beispiel bei Überstunden eine Überstundenvergütung zu verlangen. Ohne eine Deckelung nach oben hin („Mit der vereinbarten Vergütung sind bis zu fünf Mehrarbeitsstunden pro Woche abgegolten und erledigt.“) ist eine solche Regelung in den meisten Fällen unwirksam. Zulässig sein dürfte eine solche Regelung lediglich bei absoluten Topverdienern mit einem Gesamtjahresbruttoeinkommen im deutlich sechsstelligen Bereich.

Die Praxis zeigt, dass fast alle Arbeitsverträge Klauseln beinhalten, die mangels Transparenz oder infolge unzulässiger Benachteiligung des Arbeitnehmers unwirksam sind. Die Übergangsfrist, die der Gesetzgeber den Arbeitgebern für eine Anpassung der Arbeitsverträge an die neuen Erfordernisse gesetzt hat, ist längst verstrichen. Verblüffend ist, dass selbst Arbeitsvertragsmuster sehr großer Unternehmen der neuen, restriktiven Rechtsprechung nicht angepasst wurden und damit nicht unerhebliche Einfallstore bieten.

Quelle: Christian Klette, Rechtsanwalt, Fachanwalt für Arbeitsrecht, Partner der Kanzlei ECKERT, KLETTE & KOLLEGEN

## Partnerfirmen und Produkte



Beratung u. Schulung im Hygienebereich  
Erstellung u. Verkauf von Schulungsmedien

**Hygiene-Forum**  
Neckarstr. 3  
D-68753 Waghäusel  
Tel.: 07254/779528  
Fax: 07254/779529  
E-Mail: [info@hygiene-forum.de](mailto:info@hygiene-forum.de)  
Internet: [www.hygiene-forum.de](http://www.hygiene-forum.de)



Insektenschutz

**FHAP-Insektenschutz**  
Hummelbergstraße 5-9  
D-72184 Eutingen im Gäu  
Tel.: 07457/9 13 36  
Fax: 07457/9 13 37  
E-Mail: [info@fhap.de](mailto:info@fhap.de)  
Internet: [www.fhap.de](http://www.fhap.de)



Schädlingsbekämpfung

**Walter Grönhoff  
Schädlingsbekämpfung GmbH**  
Postfach 400150  
D-70761 Leinfelden-Echterdingen  
Tel.: 0711/7544580  
Fax: 0711/7540417  
E-Mail: [info@walter-groenhoff.de](mailto:info@walter-groenhoff.de)  
Internet: [www.walter-groenhoff.de](http://www.walter-groenhoff.de)



Technische Tiefenhygiene

**Gesec Hygiene + Instandhaltung GmbH + Co. KG**  
Gubener Straße 32  
D-86156 Augsburg  
Tel.: 0821/79015-0  
Fax: 0821/79015-399  
E-Mail: [info@gesec.de](mailto:info@gesec.de)  
Internet: [www.gesa.de](http://www.gesa.de)



Messgeräte, Datenlogger

**ebro Electronic GmbH & Co. KG**  
Peringerstr. 10  
D-85055 Ingolstadt  
Tel.: 0841 / 95478-0  
Fax: 0841 / 95478-80  
E-Mail: [info@ebro.com](mailto:info@ebro.com)  
Internet: [www.ebro.com](http://www.ebro.com)



Mietberufskleidung

**DBL - Deutsche Berufskleider-Leasing GmbH**  
Albert-Einstein-Str. 30  
D-90513 Zirndorf  
Tel.: 0911/96 58 58-0  
Fax: 0911/96 58 58-910  
E-Mail: [info@dbl.de](mailto:info@dbl.de)  
Internet: [www.dbl.de](http://www.dbl.de)



Insektenvernichtung ohne Chemie

**Egon Kulms Ing.**  
Handel und Vertrieb  
Inh. Jürgen Piele  
Bahnhofstr. 15  
D-37632 Escherhausen  
Tel.: 05534/94014  
Fax: 05534/94015  
E-Mail: [info@kulms.com](mailto:info@kulms.com)  
Internet: [www.kulms.com](http://www.kulms.com)



Bodensysteme für Gewerbe und Industrie

**Koller & Fellner GmbH**  
Hermann-Kolb-Str. 35 b  
D-90475 Nürnberg  
Tel.: 0911/984648-0  
Fax: 0911/984648-18  
E-Mail: [akoller@koller-fellner.de](mailto:akoller@koller-fellner.de)  
Internet: [www.koller-fellner.de](http://www.koller-fellner.de)



Mobile Handwaschbecken

**F. Polzer GmbH**  
Rehbergring 1-3  
D-35745 Herborn  
Tel.: 02772/574 583  
Fax: 02772/574 584  
E-Mail: [info@polzergastro.de](mailto:info@polzergastro.de)  
Internet: [www.polzergastro.de](http://www.polzergastro.de)



Sachverständiger für Schädlingsbekämpfung,  
Gutachten, Schulungen

**B.U.G.S.**  
Dr. Gerhard Karg  
Burgherrenstraße 17  
D-67661 Kaiserslautern  
Tel.: 0631/350 3379  
Fax: 0631/350 3399  
E-Mail: [info@karg-bugs.de](mailto:info@karg-bugs.de)  
Internet: [www.karg-bugs.de](http://www.karg-bugs.de)



Zertifizierung nach EG-Öko-Verordnung  
und allen Verbandsrichtlinien sowie  
nach Global-GAP, GQ und QS

**ÖkoP Zertifizierungs GmbH**  
Schlesische Straße 17d  
D-94315 Straubing  
Tel.: 09421/703075  
Fax: 09421/703075  
E-Mail: [biokontrollstelle@oekop.de](mailto:biokontrollstelle@oekop.de)  
Internet: [www.oekop.de](http://www.oekop.de)



Präparate und Geräte zur Schädlingsbekämpfung

**FROWein GMBH & CO. KG**  
Am Reislebach 83  
D-72461 Albstadt  
Tel.: 07432/956-117  
Fax: 07432/956-138  
E-Mail: [steffen.koenig@frowein808.de](mailto:steffen.koenig@frowein808.de)  
Internet: [www.frowein808.de](http://www.frowein808.de)



Nicht-medizinische Laboranalytik

**SGS INSTITUT FRESENIUS GmbH**  
Im Maisel 14  
D-65232 Taunusstein  
Tel.: 06128/744-0  
Fax: 06128/744-130  
E-Mail: [info@institut-fresenius.de](mailto:info@institut-fresenius.de)  
Internet: [www.institut-fresenius.de](http://www.institut-fresenius.de)



Reinigung und Desinfektion

**Ecolab Deutschland GmbH**  
Institutional Division  
Reisholzer Werftstr. 38-42  
D-40589 Düsseldorf  
Tel.: 06181/3600-0 (Hanau)  
Fax: 06181/3600-10 (Hanau)  
E-Mail: [customer.care\\_info1@ecolab.com](mailto:customer.care_info1@ecolab.com)  
Internet: [www.ecolab.com/de](http://www.ecolab.com/de)